
MINISTRONE DI FARRO E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farro,
- 150 g di fagioli bianchi,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 2 pomodori,
- 2 foglie di salvia,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettete a bagno per una notte il farro e i fagioli separatamente.

In una pentola rosolate in due cucchiari d'olio cipolla, carota, sedano e aglio tritati.

Spruzzate con il vino, lasciate evaporare, aggiungete i pomodori e due foglie di salvia, cuocete per un quarto d'ora poi unite i fagioli, un litro d'acqua e cuocete per un'ora.

Frullate tutto.

Versate in una pentola, portate a bollore, regolate sale e pepe; unite il farro e fate sobbollire per un'ora e mezzo.

Conditelo con un giro d'olio.